



# *Festliche Menüvorschläge*

## *Vorspeisen*

### *Kalte Vorspeisen*

<i>Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Kracherle und gehacktem Ei (saisonabhängig)</i>	€	5,50
<i>Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Walddorfsalat und Sauce Cumberland</i>	€	7,00
<i>Norwegischer Rauchlachs und Forellenfilet mit Meerrettich und Pommery-Senfschaum</i>	€	8,00
<i>Schwarzwälder Rohschinken mit Honigmelonenfächer und Salatbouquet</i>	€	7,00
<i>Hausgemachte Gemüseterrine „Tricolore“ an Mangodip</i>	€	6,50

### *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Sesamflädle</i>	€	4,50
<i>Geflügelconsommé Royale (mit Eierstich)</i>	€	4,50
<i>Tomatencremesuppe mit Gin-Basilikumsahne</i>	€	5,00
<i>Rote Beeterahmsüppchen mit Safranschaum</i>	€	5,50
<i>Gebundene Fischsuppe mit Lachsstreifen</i>	€	6,80

## *Warme Vorspeisen*

<i>Sautierte Waldpilze an Schnittlauch-Sahnesauce im Königinpastetchen serviert</i>	€	7,00
<i>Gegrillte Riesengarnelen auf getoastetem Weißbrot mit Sauce Bernaise überbacken</i>	€	12,00
<i>Gebratenes Rotbarbenfilet an Safranschaum und Kresserisotto</i>	€	9,50

## *Hauptgerichte*

### *Fisch*

<i>Felchen- und Eglifilets in Mandelbutter gebraten auf würzigem Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	€	18,00
<i>Rotbarbenfilets in Kürbiskernöl gebraten auf Rahmkohlrabi und Tomatennudeln</i>	€	16,50
<i>Im Kräutersud pochirtes Welsfilet auf Tomaten- Olivenragout serviert mit Kresserisotto</i>	€	15,50

*Die Fischgerichte können Sie als Zwischengericht für ein 4-Gangmenü zum halben Preis auswählen*

### *Fleisch*

<i>Glacierter Schweinerücken mit Dörripflaumen und Feigen gefüllt an sämigem Bratenjus, Bohnenbündchen und Pommes Maccaire</i>	€	14,00
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten an Pommery-Senfsauce dazu Gemüse vom Markt und Wildreistimbale</i>	€	17,00
<i>Ofengegartes Kalbshüftle mit geschmorten Apfelstücken an Calvadosauce serviert mit Saison Gemüse und Kartoffelkroketten</i>	€	17,50
<i>Rosa gebratene Entenbrust an Rosmarin- Orangenjus dazu Mandelbroccoli und Schupfnudeln</i>	€	16,50

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise  
frischem Gemüse und Bratkartoffeln* € 16,50

*Gebratenes Perlhuhn Supreme auf glacierten Schalotten,  
Zucchini Gemüse und Butternudeln* € 15,00

### ***Vegetarische Hauptgerichte***

*Lasagne von Aubergine, Tomaten und Fetakäse* € 10,50

*Kresserisotto mit mariniertem Gemüse und gehobeltem Parmesan* € 10,00

### **Desserts**

*Schwarzwälder Kirschwasserbömble mit frischen Früchten* € 4,00

*Saisonale Sorbetvariation mit frischen Früchten* € 8,00

*Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchtespiegel* € 5,50

*Crème Caramel mit Sahne* € 4,00

*Gebäckene Honigbanane mit Pistazieneiscreme* € 4,50

*Dessertvariation „Fünfjahreszeiten“  
mit Sorbet, Parfait, Schokoladenmousse und frischen Früchten* € 8,00

*Fächer von der Rotweibirne mit Mandelmousse und Espressois* € 6,50

# ***Festliche Buffetvorschläge***

*Für Ihre Festlichkeiten können Sie bei uns aus verschiedenen Buffet-Formen wählen. Alle Buffetvorschläge sind ab 20 Personen erhältlich. Die einzelnen Speisen können beliebig kombiniert werden. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unseren Küchenchef.*

## ***Vorspeisenbuffet***

*Salatbuffet mit 6 verschiedenen angemachten Rohkost- und Blattsalaten,  
2 Dressings und verschiedenen Garnituren (Kracherle, Zwiebeln, gehacktes Ei,  
Schnittlauch und Oliven)*

*Insalata Caprese – Tomate und Mozzarella in Scheiben*

*Warmgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Schwarzwälder Rohschinken mit Melonenfächer*

*Hausmacher Pastete mit Sauce Cumberland*

*Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade*

€ 11,50 pro Person

## ***Warmes Buffet mit Fleischgerichten***

*Glacierter Schweinekrustenbraten*

*Putenbrust mit Dörripflaumen gefüllt an Früchtecurry*

*Ofengegarte Kalbshüfte mit geschmorten Äpfeln*

*Beilagen:*

*Butterreis, Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle*

€ 18,50 pro Person

## ***Warmes Buffet mit Fischgerichten***

*Pangasiusfilet auf geschmorten Tomaten und Oliven  
Butterfischmedaillons auf Banane und Ingwer  
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter*

*Beilagen:*

*Gemüse vom Markt, Salzkartoffeln, Kräuterreis, Bandnudeln*

€ 18,50 pro Person

*Bei den warmen Buffets sind natürlich auch Kombinationen aus Fleisch und Fisch möglich.*

## **Dessertbuffet „Fünfjahreszeiten“**

*Schokoladenmousse weiß und braun, Fruchtsalat, Brandteigschwäne mit Vanillesahne,  
Creme Caramel, Eisomelette Surprise, Grießflammerie mit Himbeeren*

€ 11,00 pro Person

## **Dessertbuffet „Maison“**

*Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Creme Caramel, Panna Cotta, verschiedene Eis*

€ 7,50 pro Person

## **Käsebuffet**

*Grosse Auswahl an internationalen Hart- und Weichkäsesorten  
mit Brotkorb, Butterrosetten, Oliven und frischen Früchten*

*als eigenes Buffet € 10,00 pro Person*

*als Zusatz zum Dessertbuffet € 6,00 pro Person*

## **Schwarzwälder Bauernbuffet**

**Vorspeisen:**

*Schwarzwälder Rohschinken, Schinkenröllchen in Aspic,  
Salami, Kalbfleischpastete  
Leberkäse, Mettwurst, Grieben- und Leberwurst  
Landjäger*

**Salate:**

*Kartoffel, Gurken, Bohnen, Mais, Tomaten,  
Karotten, Blattsalate mit diversen Dressings*

**Suppe:**

*Kartoffelcremesuppe mit Majoran*

**Hauptgänge:**

*Badisches Schäufole im Brotteig  
Sauerbraten  
Wildschweinbraten  
Bratenjus und Gutedelsauce  
Gemüse vom Markt, Reis, Schupfnudeln,  
Maultaschen, Spätzle vom Brett*

**Desserts:**

*Fruchtsalat, Kirschwasserbömble, Creme Caramel,  
kleine Käseplatte, Früchtekuchen  
Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce*

€ 29,50 pro Person

**Rustikales Italienisches Buffet**

**Vorspeisen:**

*Mariniertes, gebratenes Gemüse  
Tomate und Mozzarella in Scheiben mit Basilikumpesto  
Melone mit Parmaschinken  
Geräuchertes von Forelle, Makrele und Lachs mit Meerrettich und Ingwer  
Salami, Brotkorb*

**Salate vom Buffet:**

*Ruccola mit Parmesan, Radiccio, Karottensalat, Gurkensalat, Eisbergsalat,  
Portulac Kresse, Kopfsalat*

**Suppe:**

*Minestrone*

**Hauptgänge:**

*Lasagne al Forno  
Saltim Bocca ala Romana  
Kalbsbraten  
Fagotini  
Tomaten- und Carbonarasauce, Bolognese  
Gemüse vom Markt  
Spaghetti  
Patates al Burro*

**Desserts:**

*Panna Cotta, Tiramisu, verschiedene Eis, Fruchtsalat  
Kleine Käseauswahl, Brotkorb*

€ 32,00 pro Person